



XUSCO INTEGRAL D'ESPELTA

Data: 26/04/2017

Ingredients	Form. base	%sobre farina	% total	Pes en g.	Pes en kg.
Farina integral	1000 g	100 %	44,90 %	2000 g	2
Farina d'espelta	200 g	20 %	8,98 %	400 g	0,4
Sal	22 g	2,2 %	0,99 %	44 g	0,044
Aigua	650 g	65 %	29,19 %	1300 g	1,3
Llevat	5 g	0,5 %	0,22 %	10 g	0,01
Massa Mare Líquida	350 g	35 %	15,72 %	700 g	0,7
Opcional					
Festucs (200 g)					
Lli (150 g)					
TOTAL	2227 g	222,7 %	100,0 %	4454 g	4,454

1 Amassar i deixar reposar en bloc dues hores o fins que la massa arribi a doblar el seu volum.
A continuació ja es pot tallar i formar les peces.

2 hores repòs

1 hora de fermentació

12-15 minuts de cocció.

Workshop amb Daniel Jordà

2 Fermentar durant uns 60 minuts aproximadament.

3 Enfornar entre 12 i 15 minuts a una temperatura de 220°C o 230 °C

